

お正月の食べもの

日本では、お正月に食べる伝統的な食べものがたくさんあります。地域によって食材や味付けに違いはありますが、それぞれの食べものには様々な願いがこめられています。

おせち料理

「おせち」とは本来、暦上の節句のことを指します。その際に食べる料理をおせち料理と呼んだため、現在では節句の一番目にあたる正月の料理を表す言葉として使われています。

<代表的なおせち料理のいわれ>

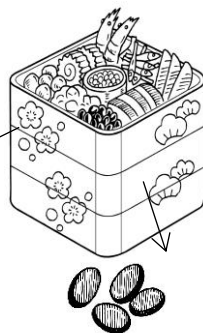
えび

腰が曲がるまで長生きするようになど、長寿の意味がある。



伊達巻

形が巻物に似ているため、知識が増えるように願いが込められている。



数の子

数の子にはしんの卵巣。たくさん卵があるので、子孫繁栄の意味がある。



田作り

昔、いわしを田の肥料にしていたことから、豊作をもたらすという意味。

黒豆

まめで健康に暮らせますようにという意味が込められている。



お雑煮



〇この地方でのお雑煮といえば、角もちにもち菜とよばれる青菜を加えた、シンプルなしょうゆ仕立てのものですが、地域によってお雑煮の味や食材も様々です。

その中でも代表的な江戸雑煮と京都雑煮を紹介します。

<江戸雑煮>

東日本の雑煮の原点とされています。武家が支配した東日本では、「敵をのす」縁起から、のしもちを切った、角もちを焼いて使うことが多く、汁はかつおだしのすまし汁で、具は鶏肉、大根、みつばなどを使うものが多いそうです。

<京都雑煮>

西日本の雑煮の原点とされ、昆布だしで丸もちをやわらかく煮、白みそで仕立てることが多いそうです。代表的な具は里芋や大根です。